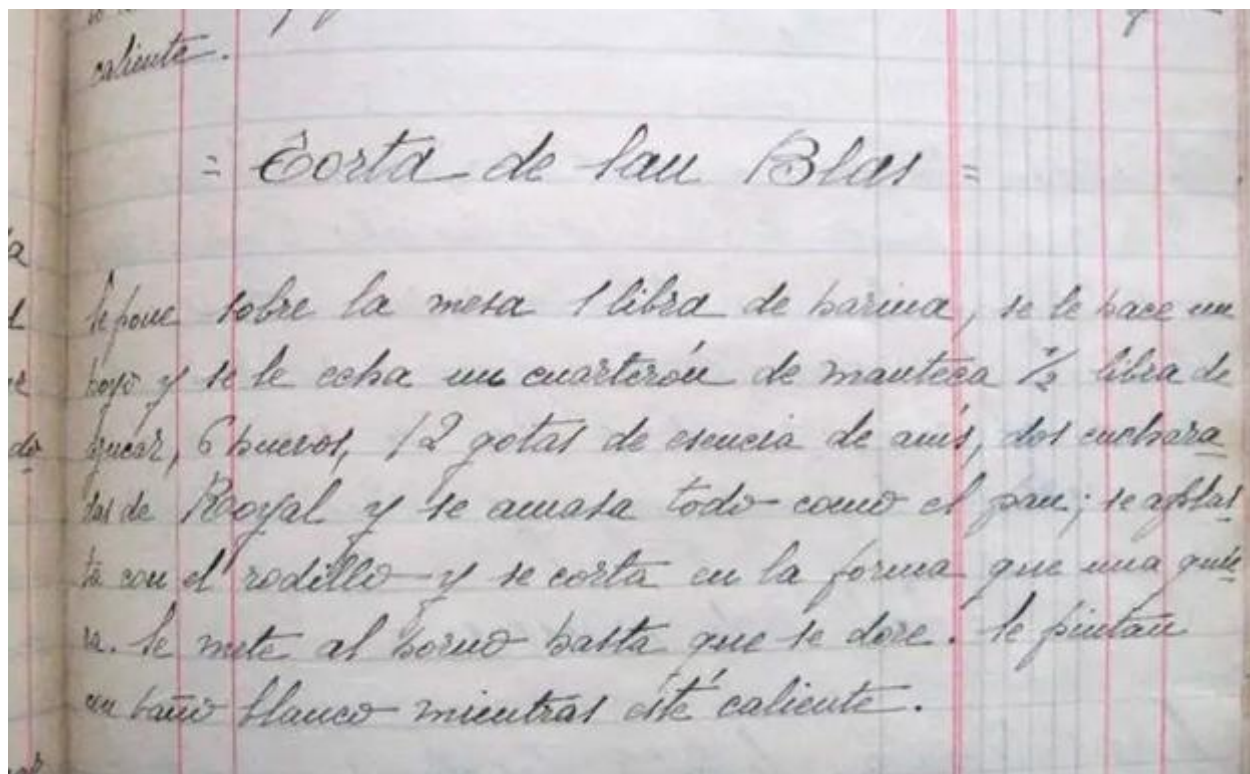


Más Gastronomía

Recetas La Despensa Trucos de cocina A Mesa Puesta Actualidad La Bodega Restaurantes Pintxo

Un recetario octogenario



ANA VEGA PÉREZ DE ARLUCEA

Madrid

Sábado, 30 enero 2021, 07:41



«**Apuntes de cocina. Placencia, enero de 1934**». Es lo que dice la primera página del cuaderno, la única pista que contiene acerca de dónde, cuándo y para qué se llenaron sus páginas de recetas y menús pulcramente escritos en tinta negra.

En **Soraluze** o Placencia de las Armas vivían entonces unos tres mil habitantes dedicados en su mayoría a las escopetas, las pistolas, los cañones y los tornillos. También había tres carnicerías, tres panaderías,

una confitería (la de Daniel Múgica), una fábrica de gaseosas, un almacén de sidra, cuatro cafés, tres casas de comidas (regentadas por Ángeles Azpiri, Miguel Galarraga y Pedro Zubiaurre), siete tabernas y un local que presumía de restorán, el de Eustaquia Sesma. **Una oferta gastronómica** que no estaba nada mal para un pequeño pueblo en el que además vivió alguien –quién sabe si alguno de los antes mencionados– con un interés particular por los fogones y los guisos. Tanto como para llenar un grueso cuaderno con infinidad de recetas culinarias y propuestas de menús con siete platos. De las minutas para comidas o cenas podemos deducir que el hogar en cuestión era acomodado y que la autora (o autor, por qué no) mezclaba audazmente la gastronomía tradicional vasca con ciertas influencias burguesas. «Entremeses variados, espárragos, cola de merluza asada, menestra, carne empanada, relámpagos y fruta», dice unos de los apuntes. «Entremeses, sopa de ajo, costilla con setas, merluza frita con salsa mayonesa, pollos asados, buñuelos y fruta», reza otro.

Con caligrafía impecable se suceden en sus páginas los tripacallos, los caracoles, la merluza en salsa, el solomillo asado, la langosta a la americana, el cordero con ensalada, los bizcochos harinados o el clásico caldo limpio, «salda garbia» con un puntito de sofisticación en forma de yemas batidas y un chorrito de jerez. No sé quién lo escribió, pero sí que **87 años después este recetario anónimo y orgullosamente plaentxiarra sigue tan vivo como el día en que se creó**. Este próximo miércoles, día de San Blas, se celebra en Soraluze el concurso de tortas del santo y si quieren podrán ustedes participar con una receta tan auténtica como ésta:

TORTA DE SAN BLAS

'Apuntes de cocina', 1934

«Se pone sobre la mesa una libra de harina y se le hace un hoyo y se le echa un cuarterón de manteca, media libra de azúcar, 6 huevos, 12 gotas de anís, dos cucharadas de Royal y se amasa todo como el pan; se

aplasta con el rodillo y se corta con la forma que una quiera. Se mete al horno hasta que se dore. Se pintan con baño blanco mientras esté caliente». [Una libra = 460 g, un cuarterón = 115 g]

LO + LEÍDO

El Diario Vasco Más Gastronomía

Top 50

- 1 Los pros y los contras que tiene consumir arroz integral en vez de arroz blanco
- 2 10 alimentos ricos en Omega 6 imprescindibles para tu dieta
- 3 'The New York Times' encumbra a la tarta de queso vasca
- 4 Desayunar, comer y cenar tienen su hora
- 5 5 exquisitos postres japoneses

Comentarios

MÁS NOTICIAS DE DIARIO VASCO



Saltarse las normas para ir a la segunda vivienda



El misterio de lo que ocurrió en la casa rural

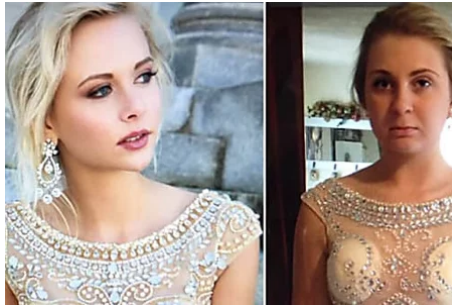
PATROCINADA

TE PUEDE INTERESAR



¡Una inversión de 250€ en empresas como Repsol podría darte un segundo...

PinkMoon | patrocinado



[Fotos] Lo que pedí frente a lo que obtuve

xfreehub | patrocinado



Irún: El costo de un funeral podría sorprenderte

Funerarios | Enlaces Publicitarios | patroci...

MÁS NOTICIAS



El paseo del Tenis se cerrará al tráfico este mismo año

DIARIOVASCO



Pilar Rubio se juega la vida en 'El Hormiguero': «Me arrepiento»

DIARIOVASCO



Maddalen Iriarte, confinada tras el positivo de uno de sus cinco hijos

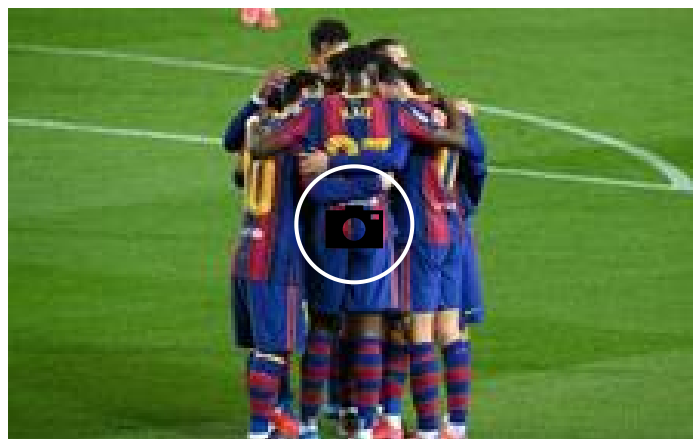
DIARIOVASCO

recomendado por

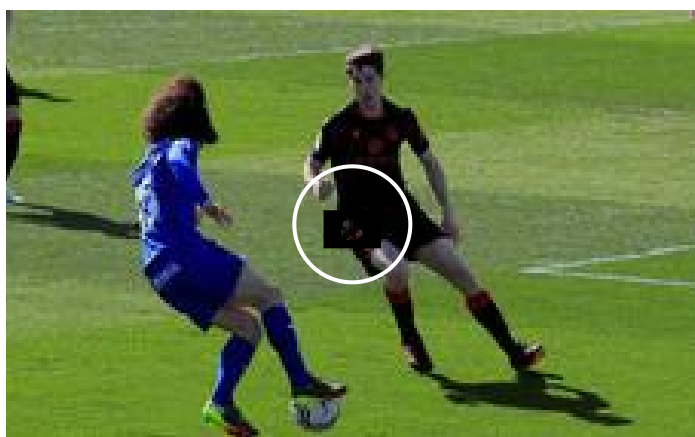
Fotos



📷 El buen tiempo acompaña el primer fin de semana con los bares reabiertos



📷 Las mejores imágenes del Barcelona-Alavés



📷 El Getafe - Real Sociedad, en imágenes



📷 Los no-Carnavales de Tolosa



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <http://ec.europa.eu/consumers/odr>.



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#) |